

## **BAB VIII**

### **KESIMPULAN**

Hasil analisa dari aspek teknis, manajemen perusahaan, dan ekonomi menunjukkan bahwa usaha “Shrimp’s House” berupa produksi *nugget* udang “D’Shrimps” layak untuk didirikan dan beroperasi dengan ketentuan usaha sebagai berikut:

Kelompok usaha	: Usaha Mikro, Kecil, dan Menengah (UMKM)
Lokasi	: Jalan Kelasi No. 26, Krembangan Utara, Kecamatan Pabean Cantian, Surabaya
Waktu operasi	: 6 jam/hari; 240 hari/tahun
Kapasitas	: 15 kg udang segar/hari
Jumlah tenaga kerja	: 3 orang
<i>Total Capital Investment</i> (TCI)	: Rp. 109.866.173,53
<i>Total Production Cost</i> (TPC)	: Rp. 623.330.327,30
Harga Pokok Produksi (HPP)	: Rp. 23.121,50
MARR	: 13%
<i>Rate of Return</i> (ROR):	
a. Sebelum pajak	: 55,13%
b. Sesudah pajak	: 54,86%
<i>Pay Out Time</i> (POT):	
a. Sebelum pajak	: 21 bulan 18 hari
b. Sesudah pajak	: 21 bulan 21 hari
<i>Break Even Point</i> (BEP)	: 44,32%

## DAFTAR PUSTAKA

- Afrianti, D.W. 2010. Kualitas Kimia dan Organoleptik *Nuggetdaging Kelinci* dengan Penambahan Tepung tempe. *Skripsi, S-1*. Universitas Sebelas Maret, Fakultas Pertanian. Surakarta, Jawa Tengah.
- Amertaningtyas, D., Purnomo, H., dan Siswanto. 2001. Kualitas Nuggets Daging Ayam Broiler dan Ayam Petelur Afkir dengan Menggunakan Tapioka dan Tapioka Modifikasi Serta Lama Pengukusan yang Berbeda, *Thesis*. Program Pasca Sarjana Universitas Brawijaya. Malang.
- Amri, K., dan I. Kanna. 2008. *Budidaya Udang Vaname*. Jakarta: Gramedia.
- Aries, R. S. dan R. D. Newton. 1995. *Chemical Engineering Cost Estimation*. New York: McGraw-Hill Book Company. Hal 195 dan 206.
- Badan Pusat Statistik. 2018. *Tingkat Konsumsi Masyarakat*. <https://www.bps.go.id/subject/56/perikanan.html#subjekViewTab1> (20 Oktober 2020).
- Badan Standardisasi Nasional. 2002. *Nugget Ayam*. SNI 01-6683-2002. Jakarta :Badan Standardisasi Nasional.
- Bank Central Asia. 2021. Suku Bunga Simpanan. <https://www.bca.co.id/id/Individu/Sarana/Kurs-dan-Suku-Bunga/Suku-Bunga-Simpanan> (17 Januari 2021).
- Biro dan Kerjasama Humas. 2015. Nelayan Tambak Mulai Panen Udang. <https://news.kkp.go.id/index.php/nelayan-tambak-mulai-panen-udang-vaname/> (26 Oktober 2020).
- Bukalapak. 2020. *Apron Hitam*. <https://www.bukalapak.com/p/rumah-tangga/dapur/peralatan-masak-lainnya/1o0pm58-jual-terbaru-apron-hitam> (28 Desember 2020).
- Gaspersz, V. 1996. *Ekonomi Manajerial: Pembuatan Keputusan Bisnis*. Jakarta: Gramedia Pustaka Utama. Hal 364.

- Gesunde Medical. 2020. *Topi Penutup Kepala*.  
<https://www.alatkesehatan.id/toko/topi-penutup-kepala/> (28 Desember 2020).
- Glodok Elektronik. 2020. *Nampan Stainless Steel*.  
<https://glodokelektronik.id/products/nampan-stainless-steel-40-x-30cm-81> (28 Desember 2020).
- Gray, C., P. Simanjuntak, L. K. Sabur, P. F. L. Maspaitella, dan R. C. G. Varley. 2002. *Pengantar Evaluasi Proyek*. Jakarta: PT Gramedia Pustaka Utama. Hal 7.
- Gumilar, J., O. Rachmawan, dan W. Nurdyanti. 2011. Kualitas Fisikokimia Nugget Ayam yang Menggunakan Filler Tepung Suweg (Amorphophallus campanulatus B1) (Physicochemical Quality of Chicken Nugget Using Suweg (Amorphophallus campanulatus B1) Flour as Filler). *Jurnal Ilmu Ternak* 11 (1): 1-5.
- Hansupack. 2020. *Thinwall Square*.  
<https://www.tokopedia.com/hansupack/thinwall-square-kotak-plastik-350ml-tempat-makan-kotak-plastik-350ml> (6 Januari 2020).
- Ilmi, I.M.B., A. Komsan, dan S.A. Marliyati. Kualitas Minyak Goreng dan Produk Gorengan Selama Penggorengan di Rumah Tangga Indonesia. *Jurnal Aplikasi Teknologi Pangan*. 4(2): 61-65.
- Irrubai, M.L. 2015. Strategi Labeling, Packaging Dan Marketing Produk Hasil Industri Rumah Tangga Di Kelurahan Monjok Kecamatan Selaparang Kota Mataram Nusa Tenggara Barat. *Jurnal Jurusan Pendidikan IPS Ekonomi, Society*. 13 : 15-30.
- Istianah, N., H. Fitriadinda, dan E.S. Murtini. 2019. *Perencanaan Pabrik untuk Industri Pangan*. Malang: UB Press.
- Kementerian Kelautan dan Perikanan RI. 2019. *Laporan Tahunan Tahun 2019*.  
[https://kkp.go.id/an-component/media/upload-gambar-pendukung/kkp/LAPORAN/Laporan%20Tahunan/LAPORAN%20TAHUNAN%20KKP%20TAHUN%202019\\_26%20Maret%20FINALE.pdf](https://kkp.go.id/an-component/media/upload-gambar-pendukung/kkp/LAPORAN/Laporan%20Tahunan/LAPORAN%20TAHUNAN%20KKP%20TAHUN%202019_26%20Maret%20FINALE.pdf) (20 Oktober 2020).

Kementerian Kesehatan RI. 2018. Data Komposisi Pangan Indonesia. <http://panganku.org/id-ID/beranda> (20 Desember 2020).

Kong, H. dan H. Chen. 2014. Improving the Cripsness of Microwave – Reheated Fish Nuggets by Adding Chitosan Silica Hybrid Microcapsules to the Batter, *LWT – Food Science and Technology*, 62(1):740-745.

Koninklijke Philips N. V. 2020. *Daily Collection Food Processor*. [https://www.philips.co.id/c-p/HR7627\\_00/daily-collection-food-processor](https://www.philips.co.id/c-p/HR7627_00/daily-collection-food-processor) (28 Desember 2020).

Lakahena, V. N.J. 2016. Pengaruh Penambahan Konsentrasi Tepung Tapioka terhadap Komposisi Gizi dan Evaluasi Sensori Nugget Daging Merah Ikan Madidihang. *Jurnal Agribisnis dan Perikanan*. 9 (1): 1-8.

Lake, J.R., D. Rembet, M. Sompie, S. Sutirjono, C. Junus, J.S. Mandey, dan F. N. Sompie. 2018. Pembuatan Nugget Ayam Kampung Kelompok Wanita Tani Bouegenville dan Alloevera Desa Pinapalangkow Kabupaten Minahasa Selatan Provinsi Sulawesi Utara. *Prosiding Seminar Nasional, Pengembangan Unggas Lokal Indonesia*. 37-40.

Lembaga Pengembangan Perbankan Indonesia dan Bank Indonesia. 2015. *Profil Bisnis Usaha Mikro, Kecil, dan Menengah (UMKM)*. Jakarta: Lembaga Pengembangan Perbankan Indonesia. Hal 15.

Maspion Logam Jawa. 2020. *Dandang*. <https://logamjawa.com/product/dandang/> (28 Desember 2020).

Michaelsen. Kim. F., Dewey. K. G., Perez. E. A. B., Nurhasan. M., Lauritzen. L., Roos. N. 2011. *Food Sources and Intake of n-6 and n-3 Fatty Acids in low-income Countries with Emphasis on Infants, Young Children (6-24 months), and Pregnant and Lactating Women*. Department of Nutrition, Program in International and Community Nutrition, University of California, Davis, California, USA. 124-138.

Muchson. 2017. *Buku Ajar Metode Riset Akuntansi*. Bogor: Guepedia Publisher.

- Murniyati, T.H.D. Suryaningrum, dan I. Muljanah. 2013. *Membuat Filet Lele dan Produk Olahannya*. Jakarta: Penebar Swadaya (Hal 34).
- PDAM Surya Sembada. 2019. *Klasifikasi Pelanggan dan Tarif Air Minum PDAM Kota Surabaya*. <https://www.pdam-sby.go.id/read/tabel-tarif-pelanggan> (18 Januari 2021).
- Presiden Republik Indonesia. 2008. Undang-undang Republik Indonesia Nomor 20 Tahun 2008 tentang Usaha Mikro, Kecil, dan Menengah. <https://www.ojk.go.id/sustainable-finance/id/peraturan/undang-undang/Documents/Undang-Undang%20Nomor%2020%20Tahun%202008%20Tentang%20Usaha%20Mikro,%20Kecil,%20dan%20Menengah.pdf> (17 Januari 2021).
- PT. Bhineka Mentari Dimensi. 2020. *Tempat Sampah*. <https://www.bhinneka.com/komet-star-clean-tempat-sampah-20-liter-sku3332600483> (28 Desember 2020).
- PT. Cahaya Perdana Plastik. 2020. *Kitchen Series*. <http://www.lionstar.co.id/product-series/7> (28 Desember 2020).
- PT. Philips Indonesia. 2020. *Lampu LED*. <https://www.lighting.philips.co.id/id/consumer/lampu-led> (28 Desember 2020).
- PT. Sharp Electronics Indonesia. 2020. *FRV-200*. <https://id.sharp/products/home-appliances/frv-200> (28 Desember 2020).
- PT. Unggul Plastik. 2020. *Sarung Tangan Plastik*. <http://ligogroup.com/page/company/C0006?lang=IND> (28 Desember 2020).
- PT. Unilever. 2020. *Sunlight*. <https://www.sunlight.co.id/> (28 Desember 2020).
- Putri, S.K. 2016. Kajian Jenis Bahan Pengisi Dan Lama Pengukusan Terhadap Karakteristik Nugget Ikan Nila. *Skripsi S-1*. Universitas Pasundan, Fakultas Teknik, Jurusan Teknologi Pangan, Bandung.

- Ramadhani, N., Herlina, A. C., Pratiwi. 2018. Perbandingan Kadar Protein Telur Ayam dengan Metode Spektrofotometri Sinar Tampak. *Jurnal Ilmiah Farmasi*. 6 (2). 53-56.
- Revon Teknologi. 2020. *Meja Stainless Steel*. <https://revon.co.id/produk/jual-meja-dapur-stainless-murah/> (28 Desember 2020).
- Rinnai Indonesia. 2020. *Regulator Gas*. <https://www.rinnai.co.id/regulator-gas-rinnai-rg-622ms/> (28 Desember 2020).
- Sari, N. K. 2011. *Ekonomi Teknik*. Surabaya: Yayasan Humaniora.
- Sensi Indonesia. 2020. *Masker*. <https://www.sensiindonesia.com/category/masker> (28 Desember 2020).
- Sidiq. 2014. *Uji Kadar Protein Organoleptik Pada Telur Ayam Leghorn Setelah Disuntikan dengan Ekstrak Black Garlic*. Fakultas Keguruan Dan Ilmu Pendidikan. Universitas Muhamadiyah. Surakarta.
- Singh, R. P. dan D. R. Heldman. 2014. *Introduction to Food Engineering Fifth Edition*. Burlington: Academic Press. Hal 258, 787, dan 793-794.
- Siregar, R. F., A. Hintono, dan S. Mulyani. 2012. Perubahan Sifat Fungsional Telur Ayam Ras Pasca Pasteurisasi. *Animal Agricultural Journal*. 1 (1): 521-528.
- Soegoto, E. S. 2014. *Enterpreneurship Menjadi Pebisnis Ulung*. Jakarta: PT Elex Media Komputindo.
- Sukoco, B. M. 2007. *Manajemen Administrasi Perkantoran Modern*. Surabaya: PT. Gelora Aksara Pratama.
- Suryaningsih, A.W., B. Dwiloka, dan B. E. Setiani. 2015. Substitusi Susu Skim dengan Tepung Kedelai sebagai Bahan Pengikat Fungsional Nugget Daging Kerbau. *Jurnal Aplikasi Teknologi Pangan*. 4(1). 32-35.

- Suryatmoko. 2010. Kajian Penambahan Tepung Tapioka dan Susu Skim terhadap Penerimaan Konsumen pada Produk Nugget Ikan Mas (*Cyprinus Carpio*). *Jurnal Ilmiah Fakultas Perikanan, Universitas Islam Lamongan*. 1(1). 37-48.
- Tokuniku. 2020. *Timbangan Dapur Digital*. <https://tokuniku.myolsera.com/catalog/perlengkapan-rumah-tangga/timbangan-dapur-digital-profesional-digital-kitchen-scale-sf-400-7kg/48203> (28 Desember 2020).
- Trung. Si T., Thai. P., Phuong. 2012. *Bioactive Compounds from By-Products of Shrimp Processing Industry in Vietnam*. Faculty of Food Technology, Nha Trang University, Nha Trang. Vietnam. 194-196.
- Yasinta, I. N. 2018. Analisis Preferensi Konsumen Terhadap Pembelian Nugget Ayam Fiesta di Pasar Swalayan Kota Surakarta, *Thesis*. Fakultas Pertanian, Universitas Sebelas Maret, Surakarta.
- Yuliana, N., Y.B. Pramono, dan A. Hintono. 2013. Kadar Lemak, Kekenyalan dan Cita Rasa Nugget Ayam yang Disubstitusi dengan Hati Ayam Broiler. *Animal Agriculture Journal*. 2(1). 301-308.
- Zhao. J., G. R., Huang, M. N., Zhang, W. W., Chen, and J. X., Jiang. 2011. *Amino Acid Composition, Molecular Weight Distribution and Antioxidant Stability of Shrimp Processing Byproduct Hydrolysate*. Department of Food Science, College of Life Sciences, China Jiliang University. *American Journal of Food Technology*. 643-645.